بیف چنا پائے

پریشر کوکر میں پائے،ایک کپ چنے (دو گھنٹے پہلے بھیگے ہوئے) ایک چمچ ادرک لہسن پیسٹ، نمک ہاف(ہاف مصالحے میں ڈلے گا) پانی ڈال کر **30** منٹ کے لیے پکنا رکھ دیں۔

کڑاہی میں آئل(تھوڑا لینا ہے کیوں کے پائے میں سے بھی نکلتا ہے)ڈال کر گرم کریں ثابت کالی مرچ لونگ بڑی الائچی چھوٹی الائچی کڑی پتہ ڈال کر ایک منٹ فرائی کریں پھر پیاز ڈال کر لائیٹ براؤن کر لیں۔ادرک لہسن پیسٹ ٹماٹر سبز مرچ تمام مصالحہ جات(لال مرچ، ہلدی، نمک، دھنیہ پاؤڈر ،زیرہ پاؤڈر،گرم مصالحہ) تھوڑا سا پانی ڈال کر بھنائی کر لیں پھر پائے اور چنے ایڈ کر کے دس منٹ اور بھنائی کر لیں اچھے سے۔ جتنا شوربہ آپکو رکھنا ہو اس حساب سے پانی ڈال کر دس منٹ پکا لیں۔گارنش کر کے لذیذہ چنا پائے پیش کریں۔

0307-8162003